

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих учених*

У двох частинах

Частина 1

19 квітня 2018 р.

Харків
ХДУХТ
2018

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55
I-66

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *С.В. Прасол*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архитова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, проф.; *М.П. Головою*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченю*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва університету; *В.О. Захареню*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *С.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потатов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 6 від 28.12.17 р.

I-66 **Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 19 квітня 2018 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2018. – Ч. 1. – 375, [XII] с.
ISBN 978-966-405-450-5

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ, аспірантів, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2018

ISBN 978-966-405-450-5

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КАРТОПЛЯНОЇ КЛІТКОВИНИ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ

Михалевич А.П., гр. МО-3-2,

Овсієнко К.В., технолог (ТДВ «Завод “Славутич”»)

Науковий керівник – канд. техн. наук А.В. Тимчук
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Поєднання молочної та рослинної сировини відкриває нові можливості для отримання біологічно повноцінних продуктів харчування тривалого зберігання – напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного. Удосконалення хімічного складу та структури молочно-білкових продуктів здійснюють завдяки введенню інгредієнтів з підвищеними дієтичними властивостями, що містять харчові волокна, мінеральні та інші речовини.

Експериментально досліджено впливу окремих рецептурних компонентів не молочного походження та їх композицій на технологічні властивості напівфабрикатів до термічного оброблення. Традиційно найбільш розповсюдженими є цукор білий, яєчний меланж та борошно пшеничне (БП). Кількість останнього інгредієнта в рецептурах для термічно оброблених напівфабрикатів (запіканок) варіюється від 6–7%. Доцільним є заміна частини борошна пшеничного та меланжу на картопляну клітковину, для корегування якісних властивостей у готових виробах.

Картопляна клітковина (КК) – дисперсний порошок із підвищеною водопоглинальною властивістю, стійкий до дії високих температур. До складу його входить геміцелюлоза, пектин, целюлоза, лігнін, фітинова кислота. Під час проведення експерименту в модельних зразках сиркових напівфабрикатів вироблених за різними рецептурами визначали зміну вологоутримуючої здатності, ефективної в'язкості та титрованої кислотності.

Найбільш оптимальним варіантом є додавання одночасно трьох компонентів – картопляної клітковини, борошна пшеничного і меланжу – в таких співвідношеннях 3:3, 5:4 відповідно. Так, при додаванні до молочно-білкової основи 3% КК, 3,5% БП і 4% яєчного меланжу, вологоутримуюча здатність підвищується з (70,7±1,3)% до (75,4±1,1)%, а ефективна в'язкість зростає з (469,60±2,5) до (483,70±2,0) Па·с.

Враховуючи вплив окремих компонентів можна цілеспрямовано впливати на показники готового продукту для забезпечення відповідності нормативній документації.

Зміст 1 частини

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

Михайлов В.М. Основні досягнення здобувачів вищої освіти та молодих учених	I
Гросул В.А., Круглова О.А., Зубков С.О. Стартапи в Україні: сучасний стан і перспективи розвитку	V
Шкляєв О.М., Якименко Д.О. (Керівн. О.Г. Шидакова-Каменюка) Оцінювання якості кремowo-збивних цукерок із додаванням насіння чаї	VI
Хист Л.В. (Керівн. В.В. Спіцин) Фізичне виховання в педагогічній спадщині В.О. Сухомлинського	VII
Губська М.О. (Керівн. Є.Б. Соколова) Дослідження впливу заморожування на показники якості напівфабрикату для приготування напою смузі	VIII
Ярошенко А.В. (Керівн. І.Ю. Тарасов) Маркетингове дослідження ринку як передумова виведення нового товару	IX
Труфанов А.С., Івченко Ю.С. (Керівн. А.С. Крутова, Н.Б. Кащена) Історія та вектори розвитку грошової системи України	X

Секція 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ

Борсук Ю.Г. (Керівн. Д.П. Крамаренко) Сучасні напрями у виробництві заквашувальних культур для сирів	3
Васищев Є.В. (Керівн. А.Б. Горальчук, консульт. С.Б. Омельченко) Використання пектинів гелеподібної структури в технології декоративних покриттів для кондитерських виробів	4
Волотка О.О. (Керівн. Б.Б. Ботштейн) Технологія Instagram – сучасний метод упровадження страв меню в діяльність закладу	5
Гіренко Н.І. (Керівн. Д.П. Крамаренко) Аналіз сировинної бази гідробіонтів і перспективи їх використання в харчових продуктах	6
Зерній В.Р. (Керівн. М.Б. Колеснікова) Перспективи використання ксантанової камеді в технології десертної продукції	7

Кобелєв Д.Д. (Керівн. А.Б. Горальчук) Удосконалення технології виробництва соусів солодких емульсійних	8
Ковальов О.В. (Керівн. С.В. Журавльов) Упровадження страв сучасної української кухні в закладах ресторанного господарства	9
Куценко О.І. (Керівн. С.В. Журавльов, І.М. Гурикова) Оптимізація процесу консервування методом заморожування напівфабрикатів із солодкого перцю	10
Лузан А.О. (Керівн. А.Б. Горальчук , консульт. С.Б. Омельченко) Використання йогуртового крему як наповнювача для чизкейків	11
Макаренко О.В. (Керівн. С.Б. Омельченко) Використання пасти для збивання в технології оздоблювальних напівфабрикатів	12
Мірошніченко Д.А. (Керівн. С.С. Андрєєва) Перспективи використання комбінованих крохмалів серії «Адаміл & Х-Амілацетат» у технології замороженої кулінарної продукції із сиру кисломолочного	13
Нагаєва С.О. (Керівн. Н.В. Федак, Т.М. Хаустова) Перспективи вдосконалення технології фондану з використанням білого шоколаду	14
Ніколаєнко-Ломакіна А.М., Золотухіна О.О. Екологічна безпека продуктів харчування – запорука здоров'я нації	15
Пономаренко Р.А. (Керівн. С.В. Журавльов) Розробка технологічної документації на страви з напівфабрикатів заморожених із птиці для КЗОЗ ХОПКБ № 3	16
Рижкова С.О. (Керівн. С.В. Журавльов) Сучасна французька кухня в закладах ресторанного господарства України	17
Сагайдачна К.Р. (Керівн. Б.Б. Ботштейн) Смакові відчуття як культура сприйняття їжі	18
Семикін А.І. (Керівн. А.М. Діхтярь, Н.В. Федак) Удосконалення технології оздоблювальних кремів	19
Скирда К.О. (Керівн. О.В. Котляр) Обґрунтування технології десертної продукції з використанням багатофункціональних напівфабрикатів	20
Скрипка К.А. (Керівн. С.Б. Омельченко) Використання пасти для збивання в технології бісквітних напівфабрикатів	21
Татарова Д.Д. (Керівн. Т.О. Колісниченко) Інноваційні рішення та сучасний стан виробництва м'ясо-рослинних напівфабрикатів	22
Уракін А.Р. (Керівн. А.Б. Горальчук , консульт. С.Б. Омельченко) Удосконалення технології виробництва десертів молочних збивних	23

Халамендик Д.М. (Керівн. Н.В. Федак, А.М. Діхтярь) Удосконалення технології холодних соусів із використанням олії з регульованим жирнокислотним складом....	24
Харьковщенко Д.О. (Керівн. Є.П. Пивоваров) Сучасні підходи до формування асортименту паст закусочних із морепродуктів....	25
Цареградська О.О. (Керівн. А.М. Діхтярь, С.С. Андрєєва) Інноваційні технології виробництва жирів	26
Чайка А.В. (Керівн. Б.Б. Ботштейн, Т.Н. Хаустова) Кольорові відтінки їжі як емоційні та психологічні складові харчування	27
Шабельська І.І. (Керівн. С.Л. Юрченко) Розробка технології бісквітного напівфабрикату з використанням мультизернового борошна у виробництві харчової продукції.....	28
Шматко Я.В. (Керівн. Д.П. Крамаренко) Аналіз способів переробки культивованих грибів	29
Юрченко В.В. (Керівн. Є.О. Яранцева, консульт. П.П. Пивоваров, О.П. Неклеса) Перспективи використання полісахаридів у технологіях структурованих напівфабрикатів для кулінарних страв, борошняних та кондитерських виробів	30

Секція 2. НОВЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

Бессараб Я.О. (Керівн. К.Р. Касабова) Технологія заморожених тортів підвищеної харчової цінності	31
Білаш Б.Г., Сімаченко С.С. (Керівн. С.Г. Олійник) Технологія житньо-пшеничного хліба оздоровчого призначення з використанням шроту зародків вівса.....	32
Венгловський Г.В. (Керівн. О.Г. Шидакова-Каменюка) Використання водоростей у технології кексів	33
Верешко А.А. (Керівн. О.В. Самохвалова) Технологія печива для тістечок Maccarons на нутовому борошні	34
Загаренко Я.О. (Керівн. З.І. Кучерук) Використання борошна амаранту в технології безглютенових пряників	35
Ігошкін К.О. (Керівн. О.В. Самохвалова, Н.В. Гревцева) Використання порошку з виноградних кісточок у технології кондитерської глазури.....	36
Кравченко С.О., Найдюк А.К. (Керівн. Н.В. Гревцева) Використання нетрадиційних видів борошна в технології макаронних виробів	37
Лабазов М.І. (Керівн. С.М. Губський, О.В. Самохвалова) Оптимізація екстрагування поліфенольних сполук із знежиреного жмиху виноградних кісточок.....	38

Мороз Д.Р. (Керівн. Н.С. Палько) Макаронні вироби функціонального спрямування	39
Несвітайло Н.О., Клименко І.В. (Керівн. О.В. Самохвалова, С.Г. Олійник) Уплив знежирених зародків пшениці на показники якості та харчової цінності житньо-пшеничного хліба.....	40
Романенко А.О. (Керівн. Н.В. Гревцева) Технологія пряників із додаванням виноградних порошків.....	41
Сахацька Д.В. (Керівн. М.В. Артамонова, Н.В. Шматченко) Використання рослинних добавок у технології желейно-фруктового мармеладу	42
Смольякова В.В. (Керівн. О.В. Самохвалова) Технологія виробництва мафінів із додаванням меленої кави	43
Степанькова Г.В., Лапицька Н.В. Уплив шроту плодів шипшини на показники якості житньо-пшеничного хліба	44
Стеців В.А. (Керівн. В.Т. Лебединець) Використання нетрадиційної рослинної сировини в технології виробництва пісочних напівфабрикатів	45
Сумцова М.П., Чабань В.С. (Керівн. К.Р. Касабова) Технології борошняних кондитерських виробів із використанням збагачувальних добавок.....	46
Ткаченко У.О., Рибалко І.О. (Керівн. М.В. Артамонова, І.С. Пілюгіна, Д.О. Торяник) Оптимізація рецептури маршмелоу з екстрактом кріас-порошку із суданської троянди ...	47
Христенко Г.С. (Керівн. Н.В. Гревцева) Житнє печиво з додаванням виноградних порошків.....	48
Шура М.Ю. (Керівн. І.В. Донцова) Сучасні тенденції в технологіях виробництва пряників	49
Ярема В.В. (Керівн. Д.П. Крамаренко) Заходи з поліпшення якості хлібобулочних виробів із борошна, що містить коротку за розтяжністю клейковину.....	50

Секція 3. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Баранік В.С., Румянцев В.А. (Керівн. Т.С. Желева) Екологічна упаковка для м'ясопродуктів – шлях до безпечного майбутнього України	51
Галушка Н.О. (Керівн. Т.С. Желева, О.Б. Дроменко) Розробка технології м'ясних хлібів із використанням суміші кріопротекторної дії.....	52

Галушко Н.О., Вовчек М.С. (Керівн. О.Б. Дроменко) Розробка технології харчових добавок, збагачених йодом, для м'ясних фаршевих продуктів.....	53
Головко С.В. (Керівн. В.М. Онищенко) Удосконалення апаратурно-технологічної лінії виробництва м'яса курки механічного обвалювання	54
Дерев'янюк Д.В. (Керівн. Т.В. Єрошкіна) Харчові добавки в технології виготовлення м'ясопродуктів.....	55
Єна Р.М. (Керівн. Н.В. Камсуліна) Перспективи використання тваринного білка у складі розсольних сумішей	56
Касьяненко М.О., Беркаш Т.С. (Керівн. Л.А. Скуріхіна, І.В. Цихановська) Дослідження впливу магнетиту на технологічні показники м'ясних посічених напівфабрикатів ...	57
Кириченко В.І. (Керівн. В.А. Большакова) Удосконалення технології виробів із м'яса індички.....	58
Кравченко С.В. (Керівн. В.А. Большакова) Дослідження функціонально-технологічних властивостей насіння гарбуза	59
Молчанова О.О. (Керівн. М.О. Янчева) Перспективи виробництва заморожених м'ясопродуктів	60
Онищенко А.В. (Керівн. О.Б. Дроменко) Технологія смажених ковбас із використанням субпродуктів	61
Онищук Н.В. (Керівн. Н.С. Палько) Інноваційні технології у виробництві варених ковбасних виробів	62
Погорелов М.О. (Керівн. Н.В. Камсуліна) Вивчення синергетичних ефектів комплексних драглеутворювачів	63
Румянцев В.А. (Керівн. Т.С. Желєва) Принципи розробки рецептур м'ясних виробів	64
Савицька А.С. (Керівн. Г.В. Запаренко) Перспективи використання м'яса страуса в технології м'ясних січених виробів	65
Самсонов О.О. (Керівн. В.М. Онищенко) Удосконалення технології виробництва м'ясних субпродуктових консервів	66
Свідлов В.А. (Керівн. М.О. Янчева) Сучасні тенденції та принципи створення харчових продуктів	67
Топоров І.Д. (Керівн. Н.Г. Гринченко) Розробка технології м'ясних хлібів із використанням харчових волокон	68
Фараон Г.Ю. (Керівн. Н.Г. Гринченко) Сучасні шляхи підвищення ресурсного потенціалу м'ясопереробної галузі.....	69

Секція 4. ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВИХ СИСТЕМ

Біловолова К.А. (Керівн. О.В. Добровольська) Кальцій у харчуванні сучасної людини.....	70
Блонська Н.С., Чернуха Я.І. (Керівн. І.В. Цихановська, В.В. Євлаш, Л.Ф. Павлоцька) Уплив харчової добавки «Магнетофуд» на показники якості вівсяного печива.....	71
Васильєв І.Б. (Керівн. Б.О. Старостенко) Дослідження мікробіологічних показників безпечності рибних снєків	72
Гритчин Б.Р., Головка О.В. (Керівн. Т.О. Кузнецова) Корисні властивості меду та визначення його якості.....	73
Дерев'янку Д.В. (Керівн. Т.В. Єрошкіна) Харчові продукти оздоровчого призначення	74
Дуда А.В. (Керівн. Є.Б. Соколова, О.Ф. Аксьонова, А.Г. Абабова) Визначення окремих показників якості пакетованих фруктових соків.....	75
Корабель О.В., Гуркіна З.А. (Керівн. Н.В. Мурликіна, О.І. Упатова, О.Ф. Аксьонова) Вивчення властивостей низькоконцентрованих розчинів натрій гіпохлориту.....	76
Корабель О.В., Гуркіна З.А. (Керівн. О.І. Упатова, Н.В. Мурликіна) Натрій гіпохлорит – джерело активного хлору й актуальний донині дезінфікуючий засіб.....	77
Лабазов М.І. (Керівн. С.М. Губський) Оптимізація та валідація методики Folin-Ciocalteu для визначення поліфенольних сполук в екстрактах знежиреного жмиху виноградних кісточок.....	78
Лавро Л.С., Пилипенко С.Г. (Керівн. С.О. Самойленко, Т.Б. Новожилова) Енергозбережна технологія випаровування сатураційного соку цукрового буряку.....	79
Луста М.В. (Рук. Т.В. Єрошкіна) Оценка пищевого статуса организма человека	80
Мазур Л.С., Лабазов М.І. (Керівн. А.М. Дорохович, С.М. Губський) Визначення антиоксидантних властивостей льодяникової карамелі з екстрактами лікарських трав	81
Піхурович А.О. (Керівн. В.В. Євлаш, І.М. Гурікова) Технології борошняних кондитерських виробів, збагачених рослинними білками	82
Русакович В.В. (Керівн. О.Ф. Аксьонова) Про сучасні погляди на коригування раціонів хворих на атопічний дерматит	83
Тарасенко К.Д., Онопрієнко Є.В. (Керівн. М.В. Артамонова, І.С. Пілюгіна, Н.О. Отрошко) Структурно-механічні показники збивних кондитерських виробів.....	84

Ушкалова М.Ю., Головчанська К.М. (Керівн. С.О. Самойленко, Д.І. Нечипоренко, В.Б. Байрачний) Аналіз сучасних методів знезараження води.....	85
Федорченкова О.Ю. (Керівн. Т.В. Афанасьєва) Підвищення харчової цінності страв шляхом використання порошку кропиви.....	86
Холобцева І.П. (Керівн. М.Л. Серік) Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів, збагачених кальцієм.....	87
Хом'як Е.А., Швачко Р.О. (Керівн. І.В. Цихановська, О.В. Александров, В.В. Євлаш) Показники якості сирного десерту, збагаченого харчовою добавкою «Магнетофуд»... 	88

**Секція 5. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ
ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ
ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ,
РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ТОРІВЛІ**

Балабай К.С. (Керівн. В.В. Погарська) Вивчення засвоюваної дрібнодисперсних кріодобавок із топінамбура за генеративною активністю одноклітинних.....	89
Барац К.С. (Керівн. В.В. Погарська, К.В. Дудник) Визначення якості оздоровчих йогуртів на основі молочної сироватки, збагачених нанодобавками з моркви та гарбуза.....	90
Бершакова К.С., Медведєв А.Д. (Керівн. Р.І. Маліборська, Р.О. Ларіна) Продукт сирний плавлений.....	91
Білоконь Н.С., Дудник К.В. (Керівн. В.В. Погарська) Вивчення ІЧ-спектрів грубоподрібненої та тонкоподрібненої квасолі під час отримання нанопорошків.....	93
Білокопитов Б.А. (Керівн. В.М. Палій) Переваги органічних продуктів.....	94
Богдан О.С. (Керівн. К.В. Дудник) Визначення якості натуральних швидкорозчинних напоїв із використанням кріопорошків із малини та яблук.....	95
Богдан О.С. (Керівн. К.В. Дудник) Порівняльна характеристик а хімічного складу за вмістом БАР кріопорошків і відомих аналогів.....	96
Богданов Д.Ю., Погарський О.С. (Керівн. Р.Ю. Павлюк) Хлорофілвімісні овочі як джерело комплексу БАР оздоровчої дії.....	97
Бугайова А.В. (Керівн. В.В. Погарська, С.М. Лосєва) Нове в технології отримання природних біологічно активних дрібнодисперсних наповнювачів із обліпихи.....	98

Гавриляка Н.О. (Керівн. В.П. Варибрус) Пряникові вироби функціонального призначення з використанням вторинних продуктів переробки винограду.....	99
Губін В.Є. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, К.С. Балабай) Розробка інуліновмісних комбінованих рослинно-сиркових десертів і дослідження їх якості.....	100
Демидов Р.О. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, К.С. Балабай) Розробка технології instant-нано соків із використанням дрібнодисперсних плодоовочевих порошків для оздоровчого харчування.....	101
Деркач А.А. (Керівн. Н.Й. Басюркіна) Пріоритети розвитку виробництва вафельних виробів України.....	102
Добролежа Д.О. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, Т.С. Маціпура) Вплив паротермічної обробки, «шокового» заморожування та неферментативного каталізу на активність окиснювальних ферментів грибів	105
Єгорова К.І. (Керівн. Н.І. Гіренко) Водорості як джерело біологічно активних речовин.....	106
Захаров О.А., Какадій Ю.П. (Керівн. Р.Ю. Павлюк) Технологія оздоровчих напоїв, збагачених антоціановими нанодобавками	107
Зобова А.М. (Керівн. Л.Л. Власенко) Удосконалення технології червоного соусу за рахунок використання добавки рослинного походження	108
Кисельова Т.А. (Керівн. Т.А. Стуконоженко) Вивчення якості напоїв на основі молочної сироватки, збагачених кріопастами з каротиновмісної рослинної сировини.....	109
Кобченко Т.С. (Керівн. Т.М. Коломісць) Виробництво органічного молока	110
Козуб Ю.В. (Керівн. І.А. Клімова) Виробництво кефіру оздоровчого та профілактичного призначення	111
Кухтіна А.О. (Керівн. Р.О. Ларіна) Використання рослинної сировини у виробництві йогурту	113
Кучерявенко О.І. (Керівн. Є.В. Жуков) Використання рисового борошна для приготування соусів Gluten-Free	115
Михалевич А.П., Овсієнко К.В. (Керівн. А.В. Тимчук) Дослідження впливу картопляної клітковини на технологічні властивості напівфабрикатів	116
Найдьон В.М. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, Т.С. Маціпура) Амінокислотний склад і фізико-хімічні показники якості паштетів із використанням наноструктурованого пюре з грибів.....	117

Найдьон В.М. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, Т.С. Маціпура) Аміно-кислотний склад дрібнодисперсного пюре з грибів шампінйонів...	118
Нерівний Т.В., Стуконоженко Т.А. (Керівн. В.В. Погарська) Визначення якості сиркових десертів, збагачених каротиновмісними кріодобавками із ягід та овочів	119
Новикова Т.О. (Керівн. А.Е. Радченко) Бісквітний напівфабрикат, збагачений фруктово-овочевою сировиною	120
Носик А.О., Котюк Т.В. (Керівн. Р.Ю. Павлюк) Визначення якості закусок на основі дрібнодисперсного пюре з гороху.....	121
Омельченко М.О. (Керівн. К.С. Балабай) Вивчення якості комбінованих кисло-молочних напоїв із пребіотичними властивостями порівняно з аналогом.....	122
Осьмак Г.С. (Керівн. О.В. Жулінська) Аналіз стану оцінювання якості та безпечності харчових продуктів функціонального призначення.....	123
Палант О.І. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, Т.В. Котюк) Розробка інноваційної технології закусок типу хумусу із гороху.....	124
Переяславський В.О., Стуконоженко Т.А. (Керівн. В.В. Погарська) Визначення вмісту БАР у каротиновмісних ягодах і овочах та наноструктурованому кріопюре з них.....	125
Проуторова А.С., Котюк Т.В. (Керівн. Р.Ю. Павлюк) Вивчення хімічного складу гороху як сировини для виробництва нових супів-пюре.....	126
Резнікова М.В. (Керівн. Т.С. Абрамова) ГМО, глютен, FODMAP. Що наступне?	127
Савчак Д.С., Какадій Ю.П. (Керівн. Р.Ю. Павлюк) Нанотехнологія заморожених ягід та пюре з них із високим вмістом БАР.....	128
Середенко Д.А. (Керівн. Ю.П. Какадій) Визначення якості плавлених сирних закусок із використанням нанодобавок із рослинної сировини	129
Смоленська Т. (Керівн. Р.А. Кривобік) Використання цитрату натрію у виробництві гриль-ковбасок	130
Тельнова К.М., Погарський О.С. (Керівн. Р.Ю. Павлюк) Дослідження впливу процесів паротермічної обробки та механолізу на ферментативні процеси в хлорофіловмісній сировині	131
Фоменко М.А. (Керівн. Р.Ю. Павлюк, Ю.П. Какадій) Розробка технології десертів на основі кисло-молочного сиру, збагачених дрібнодисперсними кріодобавками з плодів та овочів.....	132